



**Majsfritter med feta**

Disse majsfritter med feta er geniale til madpakken, hvis de altså ikke når at blive spist inden af sultne børnemunde.



Bedøm opskrift



30 min



Jul – Sep



Vegetar

## Ingredienser

12 stk

2 majs kobler

1 æg

½ dl minimælk

¼ tsk salt

2 spsk frisk finthakket koriander

2 spsk finthakket rød peberfrugt

2 forårsløg

40 g hvedemel

50 g feta

1 spsk olivenolie

## Næringsindhold pr. 100g

Energi	165 kcal
Energi	692 kJ
Kulhydrater	13 g
Kostfibre	1.8 g
Fedt	9.2 g
Proteiner	6.9 g

Opskriftsudvikling, styling og foto: Julie Karla

# Tilberedning

- 1 Kog majscolberne i ca. 6 minutter og lad dem afkøle.
- 2 Hak forårsløg fint.
- 3 Skær kernerne af colberne og kom dem i en skål.
- 4 Kom æg, mælk, salt, krydderurter samt forårsløg og peberfrugt i og rør godt rundt.
- 5 Kom melet i og rør godt.
- 6 Vend til sidst smuldret feta i.
- 7 Varm rigeligt med olivenolie op på en pande. Steg majsfritterne 3-4 minutter på hver side og server.

